

Gaststätten
„RATHAUSPASSAGEN“
1020 Berlin, Rathausstraße 5/13,
Telefon 2109231
Verkaufsbüro 2126657

Sehr verehrte Gäste!

Für besondere Anlässe wie Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern, Brigadefeiern usw. hat das Kollektiv der Nationalitätengaststätte „Morava“ für Sie ein spezielles Menüangebot vorbereitet. Aus diesem vielfältigen Angebot können Sie nach Ihren ganz persönlichen Wünschen und entsprechend der Feierlichkeit ein Menü auswählen.

Die Menüs bestehen ausschließlich aus landestypischen Speisen, die die Interhotels CEDOK CSSR vorstellen sollen.

Vážený hosté,

pro příležitosti Vašich slavnostních setkání, výročí jubilea, ocenění Vašich pracovních úspěchů, svatby, či jiných setkání připravil kolektiv čs. národního restaurantu MORAVA pro Váš jednodušší výběr sestavu několika ucelených MENU, ve kterých bereme zřetel jak na rozsah Vašich požadavků či představ, stejně jako význam Vámi pořádané akce.

C hceme tentokrát v těchto ucelených MENU představit československou gastronomii v její nejvyšší možné šíři a proto jsme tuto malou nabídkovou knížечku určenou především uzavřeným společnostem a Vaší předobjednávce nazvali:

Podniky Interhotelu ČSSR se představují:

Die Interhotels der CSSR

—*— stellen sich vor —*—

090

Menü 1:

Interhotel Riesengebirge

Saure Suppe „Riesengebirgs Art“
Gemischte Platte „Rübezahl Art“
mit Kartoffelpuffern und gemischtem Salat
Bader Omelett mit Obst und Schlagsahne

MENU č. 1:

16,35

Interhotel Krkonoše:

Krkonošská kyselá polévka
Míchané maso „dle Krakonoše“, bramboráčky,
mích. salát
Jansko-lázeňská piškotová omeleta s ovocem
a šlehačkou

—*—

091

Menü 2:

Interhotel Brno

Gemischter Vorspeisenteller mit Butter
Kraftbrühe mit Palatschinkennudeln
~~Gemischter~~ Grillteller „Bruner Drache“
mit pikanten Beilagen
Palatschinken mit Quark

MENU č. 2:

18,15

Interhotel Brno:

Míchaný předkrmový talíř s máslem
Vývar s palačinkovými nudlemi
Míchané maso „Brněnský drak“ s pikantními přílohami
Palačinky s tvarohem

092

Menü 3:

Interhotel Karlovy Vary

Becherovka
Kraftbrühe mit Leberknödeln
Karlsbader Gulasch mit Butternockerl
und gemischtem Salat
Schokowindbeutel mit Schlagsahne

MENU č. 3:

Interhotel Karlovy Vary:

24,62

Becherovka
Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou
Karlovarský jemný guláš s máslovými noky,
míchaný salát
Čokoládový větrník se šlehačkou

—*—

093

Menü 4:

Interhotel Ceske Budejovice

Hühnercremesuppe mit Klößchen
Gefüllter Entenbraten mit
Südböhmischen Knödeln und Kraut
Apfelstrudel

MENU č. 4:

20,95

Interhotel České Budějovice:

Kuřecí krémová polévka s knedlíčky
Plněná pečená kachna s chlupatým knedlíkem
a zelím pečená na medu
Jablkový závin

094

Menü 5:

Interhotel Liberec

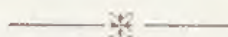
Reichenberger Kraftbrühe mit Gemüse
Schweinesteak „Jested“ mit Käse überbacken
Butterwindbeutel mit Schlagsahne

MENU č. 5:

Interhotel Liberec:

15,50

Hovězí vývar po Liberecku ze zeleninou
Zapékaný vepřový steak po ještědsku se žampiony
Máslové věnečky se šlehačkou



095

Menü 6:

Interhotel Ostrava

Krautkraftbrühe mit Schweinefleisch
Rinderrostbraten mit Kapernsoße,
gem. Salat und gemischter Beilage
Dessert „Hotel Imperial“

MENU č. 6:

Interhotel Ostrava:

24,25

Zelný vývar s vepřovým masem
Hovězí plátek s kaparovou a salát
míchaný knedlík a salát
Desertová bomba „Hotel Imperial“

096

Menü 7:

Interhotel Bratislava

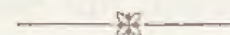
Krautsuppe mit Wurst
Rostbraten „Presburger Art“
mit gemischten Beilagen und Gemüse
Karamelcreme

MENU č. 7:

Interhotel Bratislava:

19,40

Zelňačka s klobásou
Plátek po bratislavsku, míchaná příloha,
míchaná zelenin
Karamelový krém



097

Menü 8:

Interhotel Rozumberok

Slowakische Zwiebeluppe
Gulasch „Malino Brdo“ mit Käsespätzeln
Gebirgsdessert

MENU č. 8:

Interhotel Rožumberok:

24,45

Slovenská cibulačka
Guláš „Malino Brdo“ s haluškami
Lesnický desert

Menü 9:

Interhotel Hohe Tatra

Borovicka

Toast „Hohe Tatra“

Gemischtes Bratenfleisch

„Slowakische Zivanska“

Apfelstrudel

21,07

MENU č. 9:

Interhotel TATRY:

Borovička

Tatranská hrianka

Tatranská živáňská pečeně

Jablkový závin

— ❧ —

Menü 10:

Interhotel Praha — Prager Hochzeitsmenü

Aperitif

Schinkenröllchen mit Sahnemeerrettich

Hühnerbrühe mit Nudeln und Fleisch

Rinderschmorbraten mit Sahnesoße

und Semmelknödeln

Überraschungsomelett, flambiert mit Wodka

Salzgebäck

Kaffee

Sliwowitz Jelinek

38,-

MENU č. 10:

Interhotel PRAHA (pražské svatební MENU):

Metropol vermut s citronem

Šunkový kornoutek s křenovou šlehačkou

Slepičí polévka s domácími nudlemi a masem

Svíčková hovězí pečené na smetaně s knedlíkem

Omeleta s překvapením — flambovaná vodkou

Slané preclíky

Káva

Slivovice